

Els Juliol de la UB

# Un passeig per la via làctia

Judith Pujol i Boira, sòcia de l'ACCA

Josep M. Blasi és escriptor gastronòmic en premsa escrita, també participa a la radio i té un vessant més pràctic de la gastronomia, al qual es dedica professionalment.

Blasi va fer una definició del títol de la conferència. Per ell «Un passeig per una via làctia» és una activitat no forçada (passeig) sobre els aliments làctics, en aquest cas, però aplicable per tota la gastronomia en general. La idea és que s'ha de gaudir del que es veu i del que es menja.

L'alimentació ha estat una feina d'assaig i error des de l'inici dels temps. Després van aparèixer els aliments bons i els aliments dolents per a cada cultura i religió. Fins arribar a l'actualitat on s'ha vist un increment de tecnologia alimentària. Per tant, es pot dir que l'alimentació ha passat de ser una subsistència a ser un negoci econòmic. L'última tendència és buscar l'aliment que recordi els d'abans i al qual no se li associï un procés industrial.

## Simbologia de la llet

Molts aliments tenen una elevada càrrega mítica i màgica, per exemple la llet com la veiem actualment, amb diferents formats i diferents composicions, té una simbologia molt antiga, és un aliment espiritual. L'acte d'alletar és símbol de la bona mare, i per part de la cria o fill ser alletat és símbol d'adopció. No fa gaires anys, comentava Josep M. Blasi, hi havia germans de llet, germans no biològics alletats per la mateixa persona, i aquest fet feia que hi haguessin lligams molt forts entre aquests germans, per tant la llet també afecta en el camp sentimental.

Hi ha referències de l'Edat Mitjana, el món de l'alquímia, on buscaven la pedra filosofal i s'havia arribat a dir que la llet era anomenada «llet de la verge» i que feia a la gent immortal. A l'Islam era símbol d'iniciació; a l'Índia la llet era pensament, seny i principi de coneixement i generació. A la mitologia somèria feien l'associació llet amb lluna. El símbol de fecunditat és el més associat a la llet, però cal dir que a

l'Àsia Central es creia que la llet era l'únic element que apagava el foc provocat per un llamp.

Pel que fa a la Bíblia hi ha referències des de temps antics, Abel va ser el primer pastor i s'associa amb la bondat. No es parla més de la llet fins a Noé que s'associa amb la beguda, el vi. La llet també és símbol de felicitat.

## Formatge

És a Suïssa on es troba l'eina més antiga per fer formatges, això dona idea dels orígens del formatge. A partir de la llet es va començar a fer mantega i formatges per tal de conservar-la. Des de l'antiguitat, la llet i el formatge han estat centrats en cabres i ovelles, segurament perquè es tracta d'espècies més adaptables a climes freds, i pastures. La vaca, en canvi, era més usada com a animal de tracció i per tant la producció de llet era més escassa. Hi ha constància que a l'antiguitat s'associava el formatge amb la ceràmica i amb el transport de la llet, sobretot en poblacions nòmades. De fet, el formatge no era res més que una forma de conservar la llet de manera que no es fes malbé. Aquestes poblacions van descobrir que barrejant suc de l'estómac dels animals amb la llet se'n realitzava la coagulació. Més tard es va descobrir que la llet també podia quallar-se per elements vegetals, com la saba de la figuera. És a dir, a partir de la llet reposada en sortien dos productes derivats, la mantega (realitzada a partir de la crema de la llet i amb batuts molt intensos) i el formatge a partir de la llet descremada i per un procés de quallat, amb quall animal o vegetal.

Els formatges frescos van ser els primers, sense procés de premsatge. Els romans van aprendre el procés de premsatge del formatge, és a dir a donar-li forma. Per ells el formatge tenia propietats curatives de ferides i també servia com a aclaridor d'idees. Un altre procés molt important que van descobrir fou el fumat del formatge. Els bàrbars van introduir molta cultura de làctics, després de la caiguda de l'Imperi Romà. Per altra banda els monjos,

a part de l'agricultura, ramaderia i el fer formatge també tenien vinya i feien vi. És a partir dels monjos que es veu que el vi és una de les millors begudes per acompanyar el formatge.

A l'època medieval, el formatge el feia la família per autoconsum però van començar a haver-hi excedents en una època amb poca economia, i aquests van servir com a element de canvi en els mercats medievals. El formatge també servia per transport, és a dir, en viatges per mar, per als soldats...

Fins al segle XVIII, el formatge era d'una gastronomia pobre i només es consumia en privat. Al segle XVIII comencen a existir postres ensucrats a base de crema de llet, de formatge fresc. Al segle XIX, el formatge comença a ser present en àpats respectables.

## El formatge avui

Com en tots els aliments, i també en el formatge, les característiques organolèptiques són molt importants per poder gaudir-ne plenament. De formes de fer formatges representa que només n'hi ha una, però tot i així existeixen més de mil tipus diferents censats. A França hi ha la figura d'afinador de formatges que s'encarrega que el formatge aconseguixi aquelles característiques organolèptiques concretes que el fan especial, es realitzen controls de temperatura de maduració, d'humiditat de la cambra, del microorganisme que hi intervé, del temps de maduració... i quan el formatge assoleix el punt òptim es treu al mercat.

A cada cultura hi ha diferents costums, a la nostra s'acostuma a menjar un tallet de formatge d'un tipus sol, i molt sovint no associat a la taula, en canvi, en altres països se'n mengen com a mínim tres de diferents (pasta cuita, pasta tova florida, pasta tova rentada, blau, de cabra...). També hi ha una cultura en quant a la presentació del formatge, cal que es faci amb una safata de material poc porós, perquè no afecti en les aromes, i acompanyat de pa (normal, sec...) i amb vi. Els formatges de pasta premsada i de cabra se solen acompanyar amb un vi lleuger negre, i els de pasta tova rentada i blaus amb un vinet dolç.